

Köchin/Koch (m/w/d)

MICHLs deli, 38,5 WStd.

Sie kochen mit Leidenschaft und möchten gleichzeitig etwas Sinnvolles bewirken?

Sie legen Wert auf Teamarbeit, Vielfalt und ein wertschätzendes Arbeitsklima?

Dann suchen wir genau Sie!

Was Sie erwartet

- Zubereitung von Speisen, Buffets und Menüs für Caterings sowie abwechslungsreicher süßer und salziger Snacks – auch für Veranstaltungen.
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP).
- Erstellung abwechslungsreicher, gesunder und regionaler Speisepläne – mit Interesse an vegetarischer und veganer Küche.
- Unterstützung in der Warenwirtschaft (Bestellung, Lagerhaltung).
- Enge Zusammenarbeit mit der Küchenleitung für ein hervorragendes Gästelerlebnis.
- Einsätze auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten (z. B. für Veranstaltungen).
- Individuelle Unterstützung von Teilnehmer:innen zur Förderung ihrer fachlichen und persönlichen Entwicklung.
- Sensibler und respektvoller Umgang mit unterschiedlichen Kulturen und transkulturellen Themen.

Was Sie auszeichnet

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch sowie erste Berufserfahrung bilden die Grundlage Ihrer Qualifikation.
- Erfahrung in sozialökonomischen Projekten oder Bereitschaft, sich in dieses Feld einzuarbeiten.
- Freude an Teamarbeit, ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Kreativität in der Menügestaltung.
- Begeisterung für regionale, gesunde Küche.
- Motivation, ein positives, lernförderndes Arbeitsklima zu schaffen.
- Bereitschaft zu gelegentlichen Einsätzen außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Das bieten wir

- Aktive Mitgestaltung unseres Gastronomiekonzepts und Raum für eigene Ideen.
- Beitrag zur sozialen und beruflichen Integration – insbesondere von Frauen.

- Regelmäßige Supervision und individuelle Fort- und Weiterbildungsangebote.
- Modernes Arbeitsumfeld mit guter öffentlicher Anbindung in einem neu errichteten Gastronomiebetrieb (Wien Hauptbahnhof).
- Geregelte Arbeitszeiten (werktags) und gut planbare Veranstaltung-Einsätze.
- Attraktive Sozialleistungen (z.B. Jobrad - Angebot, Unterstützungsangebote durch unsere Betriebssozialarbeiter:innen, etc.).
- Betriebliche Gesundheitsvorsorge (z.B. Vorsorgeuntersuchungen, Massageangebote, Betriebsarzt, gratis Impfangebote).
- Freie Arbeitstage am 24.12. und 31.12. als Ausdruck unserer Wertschätzung.

Für diese Position ist ein Bruttolohn von € 2.305,33 auf Vollzeitbasis (38,5 WStd.) vorgesehen.

Wir leben Chancengleichheit und Vielfalt. Bewerbungen von Kandidat:innen mit Behinderungen sind explizit erwünscht. Besonders wollen wir Frauen ermutigen, sich im Rahmen unseres Frauenförderprojekts zu bewerben.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Sylwia Nicer (Restaurantleitung MICHLs deli), unter: sylwia.nicer@wienwork.at.

Das [Sozialökonomische Beschäftigungsprojekt \(SÖB\) MICHLs Deli im Cape](#) 10, 1100 Wien, verfolgt den Auftrag, Frauen mit Migrations- und Fluchthintergrund auf ihrem Weg in soziale und berufliche Integration zu unterstützen. Das Projekt bietet nicht nur eine praxisnahe Beschäftigung im Gastronomiebereich, sondern auch gezielte Qualifizierungs- und Begleitmaßnahmen, die auf die individuellen Lebenslagen der Teilnehmerinnen abgestimmt sind.

[Wien Work-integrative Betriebe und AusbildungsgmbH](#) ist ein gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft mit arbeitsmarktpolitischem Auftrag. Wir ermöglichen Menschen mit Behinderungen, chronischen Erkrankungen oder langzeitarbeitslosen Menschen die selbstbestimmte Teilhabe am Wirtschafts- und Gesellschaftsleben. Mit unseren Geschäftsfeldern, Dienstleistungen und Projekten sind wir auf zahlreichen Standorten in Wien präsent. Wir l(i)eben soziale Verantwortung und suchen Menschen, welche diese Werte ebenso l(i)eben.